Origen del Cuba libre

Autor:
Data de publicació: 01-04-2020

El escritor y militar Cesáreo Fernández Duro (1830-1908) contaría después en su obra 'Venturas y desventuras' (1878) que, en honor a su grito de guerra, los rebeldes cubanos llamaban «cuba libre» al agua con azúcar, nombre que también recibió el agua con miel ligeramente embolingante que bebían de vez en cuando los españoles capturados por el enemigo. No es de extrañar pues que en 1900 recibiera el mismo apodo una bebida hecha con ron y un novedoso jarabe dulzón a base de nuez de cola y extracto de coca al que eran aficionados los estadounidenses. La Coca-Cola yanqui y el ron blanco cubano se mezclaron en agosto de 1900 en un bar de La Habana, refugio habitual del personal militar norteamericano estacionado allí después de la guerra. El capitán Charles V. Russell solía tomar refresco de cola con Bacardí, combinación que a falta de nombre recibió el de «cuba libre» por aclamación popular entre los allí asistentes.

Wikimedia Commons CC PD.

Gastrohistorias

Una de las pocas cosas buenas que sacamos los españoles de la Guerra de Cuba fue el «cuba libre», padre genérico de todos los cubatas

ANA VEGA PÉREZ DE ARLUCEA Sábado, 7 julio 2018, 07:22

Pónganse ustedes en situación: Guerra de los Diez Años, Cuba, 1870. El ejército español intenta mantener el dominio peninsular sobre la colonia y lucha a brazo partido contra los independentistas isleños. Las escaramuzas se suceden y ambos bandos sudan a chorretones bajo el sol tropical. Los rebeldes cubanos y sus esclavos liberados beben mejunjes de nombre nativo como agua mona, frucanga, ponche mambí, sambumbia (fermentado de agua y miel de caña) o canchánchara (agua, miel, hierbabuena y aguardiente de caña), mientras que los españoles echan de vez en cuando un trago de ron Bacardí, creado ocho años antes por el catalán Facundo Bacardí en Santiago de Cuba. Todos estos brebajes infunden calor y ánimo en los combatientes, sobre todo en los mambises que se pasan el día gritando vivas a la Cuba libre y mueras a España.

Cien cocktails (Jacinto Sanfeliu? 1943)

El escritor y militar Cesáreo Fernández Duro (1830-1908) contaría después en su obra 'Venturas y desventuras' (1878) que, en honor a su grito de guerra, los rebeldes cubanos llamaban «cuba libre» al agua con azúcar, nombre que también recibió el agua con miel ligeramente embolingante que bebían de vez en cuando los españoles capturados por el enemigo. No es de extrañar pues que en 1900 recibiera el mismo apodo una bebida hecha con ron y un novedoso jarabe dulzón a base de nuez de cola y extracto de coca al que eran aficionados los estadounidenses. La Coca-Cola

yanqui y el ron blanco cubano se mezclaron en agosto de 1900 en un bar de La Habana, refugio habitual del personal militar norteamericano estacionado allí después de la guerra. El capitán Charles V. Russell solía tomar refresco de cola con Bacardí, combinación que a falta de nombre recibió el de «cuba libre» por aclamación popular entre los allí asistentes.

Recetario internacional de cock-tails (Salvador Trullols 1937)

A diferencia de tantas otras historias relacionadas con la gastronomía, ésta tiene todos los visos de ser verdadera. Charles Russell fue real, igual que Fausto Rodríguez, testigo presencial del bautizo del cuba libre y quien años después relataría el suceso. El combinado se popularizó rápidamente entre los estadounidenses residentes en Cuba, y pocos años después saltó a Europa gracias a la expansión internacional de marcas como Coca-Cola o Pepsi Cola. En 1937 apareció la fórmula del cuba libre en el libro del barman cubano-español Salvador Trullols, junto con la receta del 'España libre', una versión con brandy en vez ron. Y en los años 40 triunfaría entre la alta sociedad de nuestro país, aquella que frecuentaba los exclusivos locales de Perico Chicote o Jacinto Sanfeliú. La revolución de Castro hizo el resto y en los 60, pedirse un cuba libre se convirtió en tendencia y casi, casi, de nuevo en un grito de guerra. Tan famoso se hizo que dio pie al nacimiento de una palabra que engloba ahora a todos los combinados de espirituoso con refresco, el cubata.